

SECONDI PIATTI

Involtini di petto di pollo al vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi trasformare il petto di pollo in un [secondo piatto](#) diverso dal solito? Gli **involtini di petto di pollo al vino** sono un'idea appetitosa per tutta la famiglia! Gli **involtini di petto di pollo**, sono una **ricetta facile e veloce** da preparare, **golosissimi** perché farciti con un battuto di pancetta, parmigiano e prezzemolo, ingredienti che danno alle **fettine di carne bianca** una marcia di sapore in più. Grazie all'**aggiunta del vino in padella**, poi, otterrai una salsina cremosa che avvolgerà con gusto ogni boccone.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, un

buonissimo piatto di **involtini di petto di pollo al vino**.

Se ti piace la **carne bianca**, ecco alcune **ricette di pollo** che potrebbero piacerti:

[Pollo alla diavola](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Hamburger di pollo e rucola](#)

[Ali di pollo saporite](#)

[Involtini di pollo con pancetta e provola](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4 fette

PANCETTA (TESA) 100 gr

FARINA 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

SCALOGNO ¼

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare dei golosissimi involtini di petto di pollo al vino: trita finemente la pancetta e il prezzemolo, mescolali in una ciotola insieme al Parmigiano reggiano grattugiato.





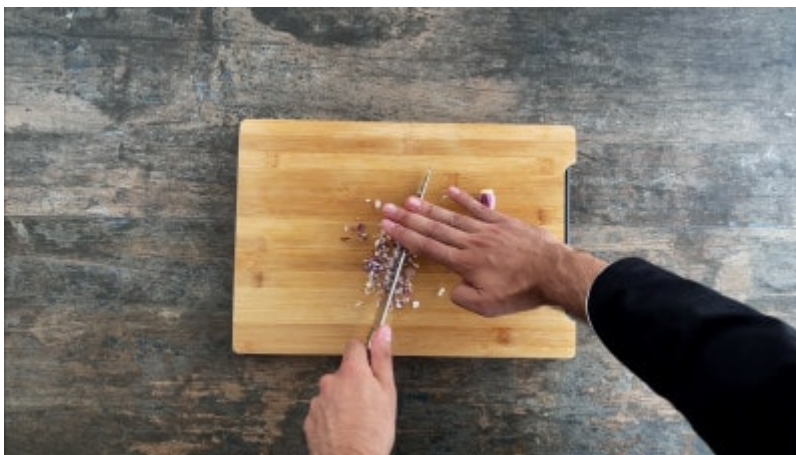
2 Batti le fettine di petto di pollo con un batticarne e farcisci ogni fettina con un cucchiaino del battuto di pancetta, prezzemolo e Parmigiano.

Arrotola le fettine e fermale con uno stuzzicadenti.



3 Trita finemente anche lo scalogno, poi rosolalo leggermente in una padella con un filo di olio extravergine di oliva.

Infarina gli involtini di pollo e adagiali nella padella.



4 Rosola gli involtini su tutti i lati, sala e sfuma con il vino bianco. Cuoci a fiamma dolce ancora per qualche minuto, fino a quando il fondo di cottura sarà diventato cremoso. I tuoi involtini di petto di pollo al vino sono pronti!





CONSIGLIO

Puoi servire gli involtini di petto di pollo al vino accompagnati ad una fresca insalata verde condita con della citronette, oppure, se ami le cene più sostanziose, anche con un bel piatto di purè di patate.